

LUNCH

12:00 tot 15:00

PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉE

BOERENBROOD



FROMAGE DE CHÈVRE

15,00

Geitenkaas met tomaat, avocado, noten en een crème van bieslook

BRUSCHETTA PATA NEGRA

16,00

Gemarineerde tomaat met rucola, rauwe ham, geraspte comté en een crème van bieslook

GEROOKTE ZALM

22,50

Gerookte zalm met gemengde sla, gemarineerde komkommer en een aardappelkrokant

FROID

KOUD



STEAK TARTAAR

120 gr 16,50 / 240 gr 27,00

Rundertartaar met rode radijs, crème van avocado en schuim van comté

SALADE CÉSAR

16,50

Gemengde salade met zoetzure groentjes, hoenderfilet en een ansjovis-mosterdvinaigrette

BURRATA

13,50

Gekonfijte tomaat met gemarineerde burrata, rucola en een oosterse vinaigrette

CHAUD

WARM



GAMBA TEMPURA

15,00

In rijstmeel gebakken gamba's, geserveerd met zoetzure groentjes en een oosterse vinaigrette

SOUPE DU JOUR

12,50

Soep van de dag



Voor reserveringen vanaf 7 personen ontvangen wij graag uw reservering via info@hotelkint.nl

BITES

12:00 tot 21:00

HUÏTRES - OESTERS

◇ DU CHEF 5,00 per stuk
basilicum / appel / beurre blanc

◇ NATURE 4,00 per stuk

PATA NEGRA

80 gr 12,50
met focaccia

FOCACCIA

8,00
met dips

GROENTETEMPURA

8,00
met kruidendip

GRANDES OLIVES

5,00

À LA CARTE

ENTRÉES

STEAK TARTARE

19,00
Rundertartaar met rode radijs,
avocado-crème en schuim van
comté

BISQUE D'HOMARD

21,00
Kreeftensoep met kokos schuim,
rivierkreeftjes en bieslook

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE

37,00
Getrancheerde runderbavette
met gebakken artisjok,
structuren van aardpeer en
rodewijnsaus

COQUILLES ST. JACQUES

33,00
In roomboter gebakken coquilles
met bloemkool, gebrande prei,
basilicumcrème en beurre
noisette-schuim

DESSERTS

DAME BLANCHE

12,00
Vanilleroomijs met warme
chocoladesaus

ASSORTIMENT DE FROMAGES

17,00
Kaasassortiment met
kletsenbrood, noten en
appelstroop



MENU

Buikspek / brioche met zacht gegaard buikspek en coquille / little gem / radijs / soja vinaigrette

🌿 **Gekonfijte aardappel** / koude salade van spitskool / walnoot / bieslook / comté schuim

Mogelijk met pata negra 4,50



Schol / gebakken scholfilet / wortel / prei / aardpeer / knolselderij beurre blanc



🌿 **Portobello** / bloemkool / bospaddenstoelen / waterkers schuim

Ganzenlever / knolselderij met terrine van ganzenlever / aceto balsamico karamel



Kalfshaas / brandade / groene asperge / gele boterraap / soezen aardappel / morillesaus

Zeeduivel / zeekraal / snijboon / soezen aardappel / schaaldierensaus met rivierkreeft



🌿 **Kaasassortiment** / appelstroop / noten / kletsenbrood



🌿 **Crème brûlée** / koffiocrème brûlée met amandelijs

KIES UW GEWENSTE AANTAL GANGEN

3. Buikspek of Aardappel / Kalfshaas of Zeeduivel / Crème brûlée	49,00
4. Buikspek of Aardappel / Schol / Kalfshaas of Zeeduivel / Crème brûlée	59,00
5. Buikspek of Aardappel / Schol / Portobello of Ganzenlever / Kalfshaas of Zeeduivel / Crème brûlée	69,00
6. Buikspek of Aardappel / Schol / Portobello of Ganzenlever / Kalfshaas of Zeeduivel / Kaas / Crème brûlée	79,00

Bij aanpassingen in het menu kan het zijn dat we een supplement berekenen.

Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.

Het menu kan enkel per tafel worden besteld.

3 gangen wijnarrangement	26,00
4 gangen wijnarrangement	35,00
5 gangen wijnarrangement	44,00
6 gangen wijnarrangement	52,00

Vraag een medewerker naar onze uitgebreide wijnkaart.